

PLATS

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits de closca	Gluten	Ous	Làctics	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Arròs fi de marisc		■		■					■		■			■
Arròs amb llamàntol		■		■					■		■			■
Arròs Mar i Muntanya amb vel d'ibèric				T					■		T			
Arròs amb ànec i bolets														■
Arròs de verdures amb porro a la brasa i alls tendres														■
Fideus rossos		■		■		■	■		■		■			■

BRASA

Hamburguesa de vedella ecològica	OPCIÓ SENSE GLUTEN			T	■	T	■	T		T		■	■	
Costella de porc Duroc rostida			T		■									
Secret ibèric a la brasa			T		■			■						
Filet de vaca madurat				T		T	T	T		T		T		
Pota de pop a la brasa				T			■	■		T				
Calamar mediterrani a la brasa			T	T	■			■		T				
Llobarro salvatge amb verdures i vinagreta cítrica				T				T		■				
Sardines				T				T		■				
Verdures Km0 a la brasa	VEGÀ OPCIÓ SENSE GLUTEN		T		■						T		■	
Alvocat eco a la brasa amb pico de gallo i ceviche vegetal	VEGÀ													
Girgola ecològica del Montseny i avellana DOP Reus	VEGÀ													
Carxofes a la brasa amb encenalls d'ibèric														

SALSSES

Romesco			T		■	■						T		■
Allioli						■								■

POSTRES

Bunyols de cafè de la Maria						■	■							
Pastís de pastanaga, te matxa i pol·len			T		■	■	■							■
Pinya a la brasa amb salsa de maracujà	VEGÀ													
Pastís artesà de formatge eco amb melmelada de maduixa i pebre de Sichuan						■	■						■	■
Brownie de xocolata			T		■	■	■						■	■
Mochi de nutella					■	■	■						■	■
Gelat de vainilla						■	■							
Polo de fruita natural, sabor llima llimona	VEGÀ													
Polo de fruita natural, sabor coco i maduixa	VEGÀ				T									

BEGUDES

	Tramussos	Api	Cacauets	Crustacis	Fruits de closca	Gluten	Ous	Làctics	Mol·luscs	Mostassa	Peix	Sèsam	Soja	Sulfits
Estel fugaç														
Pu Erh Fresh														
Te verd, gingebre i llimona														
Te negre Chai														
Royal Fruits														
Camamilla														
Berbena i menta														
Rooibos amb taronja														
Vitalitat														
Te de canyella														
Te morú amb herbes														

La composició dels nostres plats pot patir modificacions pel que aquesta informació està en constant revisió.

Sol·licita als restaurants el document informatiu sobre al·lèrgens, que prevaldrà davant de qualsevol discrepància amb aquesta versió.

Basant-nos en el Reglament (UE) 1169/2011, de 25 d'octubre, i per a cada grup d'al·lèrgens contemplats en l'Annex II del RIAC, et detallem en el present document d'al·lèrgens la presència de cada un d'ells en els nostres plats.

Per realitzar aquest document s'han demanat fitxes tècniques de cadascuna de les nostres matèries primeres als nostres proveïdors amb declaració d'ingredients i de traces i hem identificat les potencials contaminacions creuades pel procés d'elaboració habitual de cada plat.

Si pateixes una al·lèrgia o intolerància alimentària a algun d'aquests 14 al·lèrgens o qualsevol altre, fes-ho saber per poder activar els protocols de seguretat corresponents.

Creiem convenient advertir que, malgrat el nostre elevat grau de conscienciació i compromís en la gestió d'al·lèrgens, la nostra cuina no està segmentada en àrees independents per a cada grup d'al·lèrgens, cosa que ens impossibilita garantir al 100% l'absència de contaminacions creuades, tot i que sí que garantim la màxima cura en què aquestes no es donin.

Aquest establiment, així com tots els del grup El Pòsit, està associat a l'Associació de Celiacs de Catalunya i disposem de personal format en restauració sense gluten.

El nostre personal de cuina està format en la manipulació d'aliments amb especial èmfasi en la gestió d'al·lèrgens.

